



## **Cena de Gala Nochevieja 2024-25**



### **Aperitivo de Bienvenida**

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.  
Jamón y lomo ibérico puro bellota al corte.

### **Para seguir**

Parmentier de hongos con virutas de pintada.

\*\*\*

Milhojas de foie con anguila ahumada y manzana caramelizada.

\*\*\*

Carabinero al horno en jugo de su coral.

\*\*\*

Suprema de salmón rojo de Alaska con cremoso de apio-nabo  
y salsa de mantequilla de avellana.

\*\*\*

Sorbete de Kalamansi y limón verde.

\*\*\*

Lomo de vacuno madurado "Café de París" y patatas soufflé.

### **El dulce final**

Lingote de Banoffee y chocolate con helado de Moccacino.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces navideños.

### **Nuestra bodega**

#### **Vino blanco**

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax Organistrum - Albariño 100%.

#### **Vino tinto**

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Reserva XR. - Tempranillo y Graciano.

Aguas minerales (con gas o sin gas)

#### **Para recibir el Nuevo Año**

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.

Uvas de la Suerte.

**Precio por persona 160,00€ - Iva incluido**

**Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.**